



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

Instituto de Ciencias Económico Administrativas

COLIMA

Mtra. López Hernández Blanca Azalia

Mtra. Ávila Cid Alejandra

Mtro. Santoscoy Dueñas Iván Alejandro





Introducción

Limita al norte con Jalisco y al sur con Michoacán.

Su clima es cálido

La gastronomía de Colima es una fusión de la gastronomía local y la gastronomía española debido al periodo colonial en México.



Figura 1. Estado de Colima



Fuente: <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQLkk - MuO9uvXh5OtFwieCSKWk3Ed9d97CNQ&usqp=CAU>

Figura 2. Gastronomía de Colima



Fuente: <https://animalgourmet.com/wp-content/uploads/2019/04/KOCL1150-e1554169847809.jpg>



Objetivo General

- Conocer las técnicas alimentarias y productos endémicos de Colima

Objetivos específicos:

- Identificar los productos endémicos
- Identificar las técnicas tradicionales
- Identificar los platos emblemáticos



Figura 3. Ingredientes principales



Maíz



Frijol



Pescados



Mariscos

← Ingredientes principales →

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO



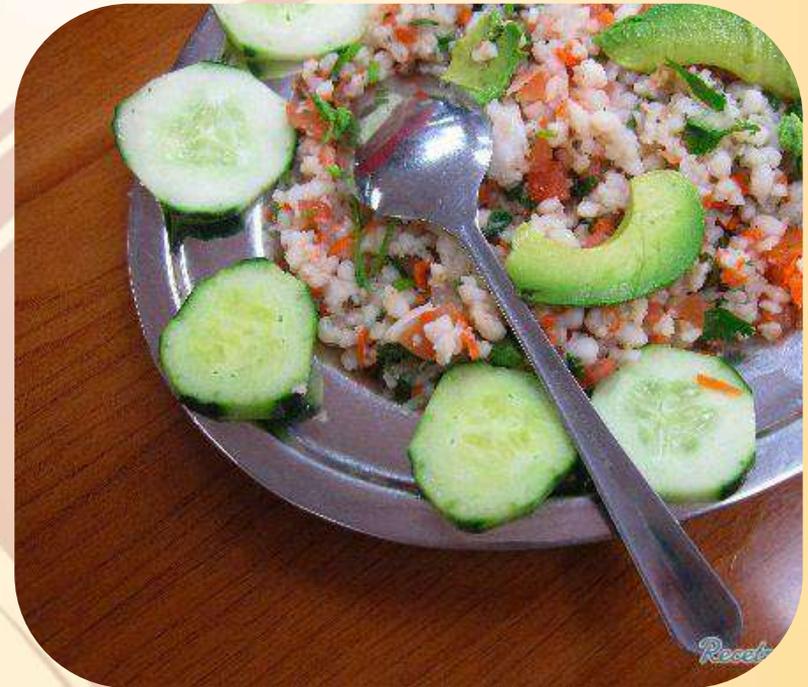
Platillos más representativos de la gastronomía de Colima



Ceviche de pez vela

Figura 4. Ceviche de pez vela.

- Servido con tortillas tostadas o fritas.
- Puede acompañarse con pepino, zanahoria y limón.



Fuente:

https://t2.rg.ltmcidn.com/es/images/3/1/7/img_ceviche_colima_35713_orig.jpg



Pozole seco

Se prepara con maíz pozolero y carne de puerco.

- Su cocción es lenta y está listo cuando el líquido se evapora casi por completo.
- El caldo final es espeso y concentrado en sabores.

Figura 5. Pozole seco



Fuente: https://www.maricruzavalos.com/wp-content/uploads/2019/09/white_pozole-683x1024.jpg

Sopitos

Figura 6. Sopitos con lechuga



Fuente: <https://mas-mexico.com.mx/wp-content/uploads/2019/01/sopitos-principal.jpg>

- Tortillas acompañadas de carne molida y queso.
- La salsa con las que se bañan es el ingrediente principal de este platillo.



Pescado a la talla



- Preparado con huachinango.
- Se sirve acompañado de verdura sobre una hoja de plátano.

Figura 7. Pescado a la talla



Fuente: <https://www.cocinaconalegria.com/wp-content/themes/yootheme/cache/pescadoalatalla-80b57c81.jpeg>



Bebidas típicas

Figura 8. Bebidas típicas



Tuba: Bebida extraída de la palma de coco, se sirve con aguacates.



Bate: bebida no alcohólica, elaborada con semilla de chan y servida con miel de panocha.



Tejuino: Elaborada de maíz fermentado, miel de piloncillo, jugo de limón o naranja agria.

En donde comer

Figura 9. En donde comer

Cenaduria Mercedes



Charco de La Higuera



Restaurante Corazón Contento



Conclusión

La gastronomía de Colima, se basa principalmente en productos como el maíz. De igual manera los pescados y mariscos tienen un papel importante dentro de la cocina del estado.

A partir del desarrollo de la sesión conocieron las técnicas alimentarias y productos endémicos, identificando los productos, técnicas tradicionales y platos emblemáticos del estado de Colima.



Referencias Bibliográficas

- México Gastronomía. (15 de marzo de 2017). Gastronomía del estado de Colima. *México Gastronomía*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://mexico.gastronomia.com/noticia/6750/gastronomia-del-estado-de-colima>
- Ballesteros. F. (13 de noviembre de 2017). Platillos tradicionales de Colima. *Food and Travel Mexico*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://foodandtravel.mx/platillos-tradicionales-de-colima/>
- Redacción. (21 de marzo de 2019). Ruta de los mejores lugares para comer en Colima. *Travel Report*. Recuperado el 25 de junio del 2021. <https://www.travelreport.mx/comida/donde-comer-en-colima/>

